

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
ABSTRAK	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Identifikasi dan Perumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	6
D. Metode Penelitian.....	7
E. Manfaat Penelitian.....	7
F. Struktur Organisasi.....	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA	9
A. Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i>	9
1. Pengertian Hasil Belajar	9
2. Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental Ditinjau Dari Kemampuan Kognitif, Afektif, dan Psikomotor	10
3. Tujuan Pembelajaran Sanitasi <i>Hygiene</i>	12
4. Materi Pembelajaran Sanitasi <i>Hygiene</i>	13
B. Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental	35
1. Pengertian Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental.....	35
2. Perencanaan Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental	35
3. Pelaksanaan Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental Pada Pembuatan Hidangan <i>Appetizer</i> , <i>Main Course</i> , dan <i>Dessert</i>	35
4. Evaluasi Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental	50
C. Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental Ditinjau dari Aspek Kognitif, Afektif, dan Psikomotor	51
1. Aspek Kognitif	51
2. Aspek Afektif	53
3. Aspek Psikomotor	54

BAB III METODE PENELITIAN	56
A. Lokasi, Populasi dan Sampel Penelitian	56
B. Desain Penelitian.....	58
C. Metode Penelitian.....	59
D. Definisi Operasional.....	59
E. Instrumen Penelitian.....	61
F. Proses Pengembangan Instrumen.....	62
G. Teknik Pengumpulan Data	62
H. Analisis Data	63
 BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	 66
A. Hasil Penelitian	66
B. Pembahasan.....	104
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	 107
A. Kesimpulan	107
B. Saran	108
 DAFTAR PUSTAKA	 110
 LAMPIRAN-LAMPIRAN	 112

DAFTAR TABEL

Tabel

2.1	Bahan-bahan dan Proses Persiapan Untuk Membuat Hidangan <i>Chicken Broth</i>	38
2.2	Bahan dan Proses Persiapan Untuk Membuat Hidangan <i>Chicken Schnitzel, Carrot Clamart, Baked Jacket Potatoes</i>	41
2.3	Bahan-bahan dan Proses Persiapan Untuk Membuat Hidangan <i>Vanilla Cake</i>	44
4.1	Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan Pengertian Sanitasi <i>Hygiene</i>	67
4.2	Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan Prinsip Sanitasi <i>Hygiene</i>	68
4.3	Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan Penerapan <i>Personal Hygiene</i>	70
4.4	Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan Ruang Lingkup <i>Personal Hygiene</i>	71
4.5	Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan Ruang Lingkup <i>Hygiene Area Kerja/Dapur</i>	73
4.6	Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan Prosedur <i>Hygiene</i> pada <i>Hygiene</i> Lingkungan	74
4.7	Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan Alat yang Digunakan untuk Membersihkan Debu	75
4.8	Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan Ruang Lingkup <i>Hygiene</i> Peralatan Dapur	76
4.9	Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan Pemilihan Bahan Pembersih yang digunakan untuk Membersihkan Peralatan Dapur Berbahan Dasar Porselin (keramik).....	77
4.10	Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan Pemilihan Bahan Pembersih yang Digunakan untuk Membersihkan Peralatan Dapur Berbahan Dasar <i>Stainless Steel</i>	78

4.11 Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan Pemilihan Bahan Pembersih yang Digunakan untuk Membersihkan Peralatan Dapur Berbahan Dasar Bambu dan Kayu	79
4.12 Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan Tujuan Pemisahan Sampah	80
4.13 Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan Konsep Ruang Pengolahan	82
4.14 Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan Prinsip Pengolahan Produk Makanan	83
4.15 Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental berkaitan dengan Teknik Penyajian Hidangan	85
4.16 Rata-rata presentase Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental Ditinjau dari Aspek Kognitif	86
4.17 Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental Meliputi Sikap Dalam Melaksanakan <i>Hygiene</i> Perorangan.....	88
4.18 Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental Meliputi Sikap Dalam Melaksanakan Tugas Membersihkan <i>Hygiene</i> Area Kerja	90
4.19 Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental Meliputi Sikap Dalam Memilih Bahan Makanan	92
4.20 Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental Meliputi Sikap Dalam Mencuci Bahan Makanan	93
4.21 Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental Meliputi Terampil Dalam Menjaga <i>Hygiene</i> Perorangan.....	95
4.22 Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental Meliputi Terampil Dalam Menyiapkan Alat Sesuai Dengan Kebutuhan Dalam Perencanaan	97
4.23 Penerapan Hasil Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental Meliputi Terampil Dalam Membersihkan Area Kerja dan Peralatan Setelah Selesai Praktikum	99
4.24 Rata-Rata Persentase Hasil Observasi Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental Berkaitan Dengan Aspek Afektif.....	101
4.25 Rata-Rata Persentase Hasil Observasi Belajar Sanitasi <i>Hygiene</i> Dalam Praktikum Pengolahan Makanan Kontinental Berkaitan Dengan Aspek Psikomotor.....	103

DAFTAR GAMBAR

Gambar

2.1	Penyajian <i>Soup</i>	48
2.2	Penyajian <i>Main Course</i>	49
2.3	Penyajian dan <i>Garnish</i> Hidangan Penutup (<i>Dessert</i>)	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I	Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	112
Lampiran II	Instrumen Penelitian	116
Lampiran III	Kriteria Unjuk Kerja (KUK).....	123